

АКМОЛА ОБЛЫСЫ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ ЦЕЛИНОГРАД
АУДАНЫ БОЙЫНША
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ ЖАНЫНДАҒЫ
РОДИНА АУЫЛЫНЫҢ
«СОЛНЫШКО» БӨБЕКЖАЙЫ»
МЕМЛЕКЕТТІК КОММУНАЛДЫҚ
ҚАЗЫНАЛЫҚ КӘСІПОРЫНЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КОММУНАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ «ЯСЛИ-САД
«СОЛНЫШКО»
СЕЛА РОДИНА ПРИ ОТДЕЛЕ
ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ЦЕЛИНОГРАДСКОМУ РАЙОНУ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

021809, Целиноград ауданы, Родина ауылы,
Центральная көшесі, 10.
тел. 8(71651)26 472, факс 26 472
e-mail: solrodina@mail.ru

021809, Целиноградский район, село Родина,
улица Центральная, 10.
тел. 8(71651)26 472, факс 26 472
e-mail: solrodina@mail.ru

Номер документа	Дата составления
16	06.01.2026г.

ПРИКАЗ

О создании комиссии по мониторингу питания

В целях усиления контроля за организацией питания. гарантирования качества и безопасности пищевых продуктов. используемых в приготовлении блюд соблюдение Санитарных правил «Санитарно –эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка» Санитарно-эпидемиологических требований к условиям питания ГККП «Ясли- сад «Солнышко»

Приказываю:

1. Создать комиссию для осуществления контроля над организацией питания воспитанников в составе :

Председатель комиссии: Кравчук Т.Н.- и .о заведующей

Члены комиссии: Сафронова А.И.

Верлину Т.

Ампилогова Л.И.

Ищенко А.К.

Кропотина Н.И.

Листкова Е.В.

2. Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов. сроком годности. за условиями их хранения. соблюдением всех гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.
3. Оценку качества приготовленных блюд проводить перед каждой раздачей пищи по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.
4. Возложить ответственность:
 - за ведение журнала органолептической оценки качество блюд и кулинарных изделий на Мисюк Т.В.- медицинскую сестру.
 - за бракераж. поступающих продуктов питания на пищеблок на Мисюк Т.В.- медицинскую сестру.
 - за сроком скоропортящихся пищевых продуктов. Поступающих на пищеблок на Байтингер Н.П.- завхоза

5. Работа комиссии регламентируется положением о комиссии по мониторингу питания.

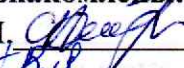
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

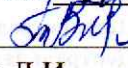
И.о. заведующей



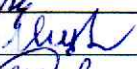
Кравчук Т.Н.

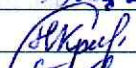
С приказом ознакомлены:

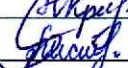
Сафронова А.И. 

Верлина Т. 

Ампилогова Л.И. 

Ищенко А.К. 

Кропотина Н.И. 

Листкова Е.В. 

Мисюк Т.В. 

Байтингер Н.П. 

**АҚМОЛА ОБЛЫСЫНЫҢ
ЦЕЛИНОГРАД АУДАНЫНЫҢ
БІЛІМ БӨЛІМІ ЖАНЫНДАҒЫ
РОДИНА АУЫЛЫНЫҢ БІЛІМ
БӨЛІМІНДЕГІ
«СОЛНЫШКОБӨБЕКЖАЙЫ»
МЕМЛЕКЕТТІК ҚАЗЫНАЛЫҚ
КОММУНАЛДЫҚ КӘСПОРЫНЫ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КОММУНАЛЬНОЕКАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ «ЯСЛИ-САД
СОЛНЫШКО»
СЕЛА РОДИНА ПРИ ОТДЕЛЕ
ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ЦЕЛИНОГРАДСКОМУ
РАЙОНУ УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКМОЛИНСКОЙ
ОБЛАСТИ**

021809, Целиноград ауданы, Родина ауылы,
Центральная көшесі, 10.
тел. 8(71651)26 472, факс 26 472
e-mail: solrodina@mail.ru

021809, Целиноградский район, село Родина,
улица Центральная, 10 .
тел. 8(71651)26 472, факс 26 472
e-mail: solrodina@mail.ru

Номер документа	Дата составления
1	05.01.2026

Приказ

«Об организации питания в ГККП «Ясли – сад «Солнышко» На 2025 – 2026 учебный год

С целью организации сбалансированного питания детей. Строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2026 году производственного контроля по данному вопросу.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с основным 10 – дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 – х до 3 – х лет и от 3 – х лет до 7 лет, посещающих ГККП с 10 – часовым режимом функционирования. СанПин санитарно эпидемические требования к организации общественного питания населения от 10.02.2022 года, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Мисюк Т.В. за:
 - 2.1. Составления меню – требования по основному (организационному) 10 дневному меню с учетом физиологических требований детей в пищевых веществах и организации питания с указанием выхода блюд разного возраста.
 - 2.2. При составлении меню заказа учитывать следующие требования:
 - Составлять меню заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню и представлять для утверждения заведующей.
 - Определить нормы на каждого ребенка, предоставляя норму выхода блюд:
 - Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня
 - 2.3. Ежедневное вывешивание в информационном стенде пищеблока меню.
 - 2.4. Организацию замены продуктов на равноценную по составу. В соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд вкусовых качеств пищи.
 - 2.6. Проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 2.7. Контроль правильности хранения и соблюдения сроки реализации продуктов
 - 2.8. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд». Оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

- 2.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
- 2.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов калорийности пищи по накопительной ведомости
- 2.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды. Мх хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Назначить и утвердить комиссию по контролю за организацией питания (бракеражную комиссию)

Председатель: и.о.заведующей – Кравчук Т.Н.

Члены комиссии: завхоз – Байтенгер Н.П.

медсестра Мисюк Т.В.

4. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- 4.1 присутствовать и контролировать закладку продуктов на пищеблоке в соответствии с графиком (приложение №1)
- 4.2. снимать пробу и давать органолептическую оценку готовых блюд
- 4.3 контролировать правильность забора суточной пробы
- 4.4. вести документацию в соответствии с требованиями
5. утвердить график выдачи пищи (приложение №2)
6. персоналу пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (поварам, кладовщику)
 - 6.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
 - 6.2. возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика учреждения
 - 6.3. оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ГКПП и поставщика
 - 6.4. производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблоке в связи с утвержденным заведующей меню – требованием не ранее 15.30 предшествующего дня указанного в меню.
 - 6.5. Закладку продуктов производить согласно меню – требования
 - 6.6. строго соблюдать правила технической обработки продуктов и приготовление пищи
 - 6.7. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу и под роспись, тщательно проверять их качество. Не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 6.8. ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов поварам и завхозу
 - 6.9. соблюдать график выдачи готовой продукции на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе
7. сотрудникам пищеблока (поварам, завхозу):
 - 7.1. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда
 - 7.2. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки
- Соблюдать санитарно – эпидемиологические требования
- 7.3. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр
- 7.4. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка. Должностной инструкции, инструкцией по охране труда и ТБ и инструкцией по работе с оборудованием.
8. вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации в специальной одежде
9. возложить на поваров персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря
10. Поварам Блажко А.А., Ничепорук А.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному и.о. заведующей графику (приложение №1)
11. Возложить ответственность на завхоза Байтенгер Н.П. за:
 - 11.1 сохранность и транспортировку продуктов питания и их хранение, сроки реализации:
 - 11.2. работу с поставщиками продуктов
12. Завхозу Байтенгер Н.П. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания
13. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкция по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции по
 - соблюдению санитарно – эпидемиологического режима
 - картотеку приготовления блюд

- медицинскую аптечку
- график закладки продуктов
- график выдачи готовой продукции
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо
- суточную пробу за 48 часов
- вымеренную посуду с указанием объема блюд

15. запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте, носить украшения на теле, следить за состоянием ногтей (удалять длинные ногти, покрашенный маникюр, ходить в спец.одежде на улицу и по ясли – саду)

16. возложить на и.о. заведующую Кравчук Т.Н.

16.1. За своевременную выдачу пищи с пищеблока и бракераж готовой продукции

16.2. Организацию питания в группах

17. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой группы на воспитателей и помощников воспитателей за:

17.1. Обеспечение приема пищи

17.2. соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи

17.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правила этикета

17.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества

18. Возложить ответственность на завхоза Байтенгер Н.П.

18.1. Бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами

19. Возложить на медсестру Мисюк Т.В. контроль приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, санитарное состояние поваров, завхоза, помощников воспитателей, за выдачу пищи из пищеблока

2. Контроль за исполнением приказа возложить на и.о.заведующую Кравчук Т.Н., завхоза Байтенгер Н.П., медсестры Мисюк Т.В.

С приказом ознакомлены:

Байтенгер Н.П. _____

Мисюк Т.В. _____

Чулкова О.А. _____

и.о.заведующей ГKKП «Ясли – сада «Солнышко» _____

Кравчук Т.Н.

«05» января 2026 год

Приложение №1
К приказу
От « 05 » « 01 » 2026г.

Утверждаю:
ГККП «Ясли - сад «Солнышко»
и.о.заведующей: Т.Н.Кравчук

 Т.Н.Кравчук

График получения готовых блюд на группы

	Младшая группа «Пчелка»	Средняя группа «Цыпленок»	Старшая группа «Колокольчик»	Группа предшкольной подготовки «Звездочка»
1 й завтрак	9.00	9.05	9.15	9.00
2 – завтрак	10.15	10.20	10.25	10.30
Обед	12.00	12.20	12.30	12.30
полдник	15.50	16.00	16.15	16.15

**АҚМОЛА ОБЛЫСЫ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ ЦЕЛИНОГРАД
АУДАНЫ БОБЫНША БІЛІМ
БӨЛІМІНІҢ ЖАНЫНДАҒЫ РОДИНА
АУЛЫНЫҢ «СОЛНЫШКО»
БӨБЕКЖАЙЫ» МЕМЛЕКЕТТІК
КОММУНАЛДЫҚ ҚАЗЫНАЛЫҚ
КӘСПОРЫНЫ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КОММУНАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ «ЯСЛИ- САД
«СОЛНЫШКО»СЕЛА РОДИНА ПРИ
ОТДЕЛЕ ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ЦЕЛИНОГРАДСКОМУ РАЙОНУ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ**

021809, Целиноград ауданы, Родина ауылы,
Центральная көшесі, 10.
тел. 8(71651)26 472, факс 26 472
e-mail: solrodina@mail.ru

021809, Целиноградский район, село Родина,
улица Центральная, 10 .
тел. 8(71651)26 472, факс 26 472
e-mail: solrodina@mail.ru

Номер документа	Дата составления
2	06.01.2026г

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии

В целях обеспечения контроля качества и безопасности питания воспитанников, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания детей, а также осуществления периодической оценки качества готовых блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в ГККП «Ясли-сад «Солнышко» бракеражную комиссию на 2025–2026 учебный год.
2. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии:

Кравчук Т.Н.-и.о. заведующий.

Члены комиссии:

1. Мисюк Т.В.-медицинский работник;
2. Кропотина Н.И.- бухгалтер я/с «Солнышко»;
3. Байтингер Н.П.-завхоз я/с «Солнышко»
4. Сафронова А.Н.- представитель родительского комитета(работник акимата)
5. Ищенко А.К- представитель родительского комитета(бухгалтер ТОО АФ Родина)

3. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:

- качества поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- соблюдения условий и сроков хранения продуктов;
- качества готовых блюд;
- соответствия готовых блюд утвержденному меню;
- соблюдения технологии приготовления пищи;
- органолептических показателей готовых блюд;
- выхода готовых блюд;
- соблюдения санитарных требований на пищеблоке;
- правильности отбора и хранения суточных проб;
- ведения установленной документации по организации питания.

4. Медицинскому работнику **Мисюк Т.В.** - ответственному лицу проводить ежедневную органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением результатов в соответствующий журнал.
5. При выявлении нарушений, неготовности блюда либо несоответствия установленным требованиям не допускать готовую продукцию к реализации до устранения выявленных недостатков.
6. Ответственному лицу обеспечить своевременное и достоверное ведение журналов по контролю качества питания.
7. Утвердить Положение о бракеражной комиссии согласно приложению 1 к настоящему приказу.
8. Утвердить график работы бракеражной комиссии согласно приложению 2.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.заведующей ГККП «Ясли-сада «Солнышко»: Т.Н.Кравчук Т.Н.Кравчук

С приказом ознакомлены:

Мисюк Т.В. Т.В. Мисюк
Кропотина Н.И. Н.И. Кропотина
Байтингер Н.П. Н.П. Байтингер
Сафронова А.Н. А.Н. Сафронова
Ищенко А.К. А.К. Ищенко

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок работы бракеражной комиссии ГККП «Ясли-сад «Солнышко» с.Родина
- 1.2. Бракераж — оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям.
- 1.3. Комиссия создается приказом руководителя организации.
- 1.4. Комиссия осуществляет контроль качества и безопасности питания воспитанников.
- 1.5. В состав комиссии обязательно включаются медицинский работник, представитель администрации, заведующий производством и представитель родительского комитета.

2. Основные задачи комиссии

Основными задачами комиссии являются:

- контроль качества продуктов питания;
- контроль качества приготовленных блюд;
- предупреждение случаев выдачи детям недоброкачественной или неготовой пищи;
- контроль соблюдения технологии приготовления блюд;
- контроль соответствия питания утвержденному меню;
- контроль санитарного состояния пищеблока;
- контроль правильности хранения пищевых продуктов;
- контроль ведения документации по организации питания.

3. Комиссия имеет право

- 3.1. Проверять качество поступающих продуктов.
- 3.2. Проверять соответствие продуктов сопроводительным документам, срокам годности и условиям хранения.
- 3.3. Проводить органолептическую оценку готовых блюд.
- 3.4. Проверять соответствие готовых блюд утвержденному меню.
- 3.5. Не допускать к выдаче блюда, не соответствующие установленным требованиям.
- 3.6. Вносить руководителю предложения по устранению выявленных нарушений.

4. Обязанности комиссии

Комиссия обязана:

- объективно оценивать качество продуктов и готовых блюд;
- соблюдать установленный порядок бракеража;
- своевременно вносить результаты контроля в соответствующие журналы;
- не допускать выдачу детям продукции, качество которой вызывает сомнение;
- контролировать устранение выявленных недостатков.

5. Порядок проведения бракеража

- 5.1. Перед выдачей готовой пищи проводится оценка ее качества.
- 5.2. Оцениваются внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция и степень готовности блюда.
- 5.3. Результаты оценки заносятся в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.
- 5.4. При удовлетворительном качестве делается отметка о разрешении блюда к реализации.
- 5.5. При выявлении нарушений указывается причина запрета реализации готового блюда.
- 5.6. При нарушении технологии приготовления или неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

6. Ответственность

- 6.1. Члены комиссии несут ответственность в пределах своих должностных обязанностей за объективность и своевременность проведения контроля.
- 6.2. Ответственное лицо обеспечивает сохранность и правильность ведения документации комиссии.

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

на 2025–2026 учебный год

№	Мероприятие	Срок	Ответственные
1	Проверка организации питания детей	сентябрь	комиссия
2	Проверка соблюдения перспективного меню	ежемесячно	комиссия
3	Контроль качества поступающих продуктов	постоянно	комиссия
4	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	постоянно	комиссия
5	Контроль качества готовых блюд	ежедневно	Медработник Мисюк Т.В. И.о.заведующей Кравчук Т.Н.
6	Органолептическая оценка готовой пищи	ежедневно	Медработник Мисюк Т.В. И.о.заведующей Кравчук Т.Н.
7	Проверка правильности ведения бракеражных журналов	ежемесячно	комиссия
8	Проверка соблюдения технологии приготовления блюд	ежемесячно	комиссия
9	Проверка санитарного состояния пищеблока	ежемесячно	комиссия
10	Контроль отбора и хранения суточных проб	постоянно	Повар Блажко А.А.
11	Проверка соответствия фактического питания утвержденному меню	ежемесячно	комиссия
12	Подведение итогов работы комиссии	декабрь, май	Кравчук Т.Н.
13	Итоговый контроль организации питания	май	комиссия

**ГРАФИК
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Месяц	Дата проверки	Основные вопросы	Подпись председателя
Сентябрь 2025	03.09.	Организация питания, документация	
Октябрь 2025	13.10.	Качество продуктов и готовых блюд	
Ноябрь 2025	20.11.	Хранение продуктов, меню	
Декабрь 2025	18.12.	Соблюдение санитарных требований	
Январь 2026	21.01.	Качество питания	
Февраль 2026	18.02.	Документация пищеблока	
Март 2026	12.03.	Технология приготовления	
Апрель 2026	16.04.	Хранение и сроки годности	
Май 2026	20.05.	Итоговый контроль	

АКТ ПРОВЕРКИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

АКТ № 1
«03» 09 2025 года

Бракеражная комиссия ГККП «Ясли-сад «Солнышко» в составе:

Председатель: Кравчук Т.Н.

Члены комиссии:

1. Мисюк Т.В.-медицинский работник;
2. Кропотина Н.И.- бухгалтер я/с «Солнышко»;
3. Байтингер Н.П.-завхоз я/с «Солнышко»
4. Сафронова А.Н.- представитель родительского комитета(работник акимата)
5. Ищенко А.К- представитель родительского комитета(бухгалтер ТОО АФ Родина)

Комиссия провела проверку организации питания.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока:
Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Помещения пищеблока содержатся в чистоте, уборка проводится своевременно. Рабочие поверхности, оборудование и инвентарь чистые. Санитарный режим соблюдается. Нарушений санитарно-гигиенических требований не выявлено.
2. Состояние и сроки годности продуктов:
Состояние продуктов удовлетворительное. Продукты хранятся в соответствии с установленными условиями и температурным режимом. Сроки годности не истекли, маркировка и упаковка в удовлетворительном состоянии. Просроченных и испорченных продуктов не выявлено.
3. Наличие сопроводительных документов:
Сопроводительные документы на продукты имеются, соответствуют установленным требованиям. Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов, в наличии.
4. Соответствие фактического меню утвержденному меню:
Фактическое меню соответствует утвержденному меню. Наименование блюд, ассортимент и последовательность их выдачи соответствуют утвержденному меню. Замечаний не выявлено.
5. Качество готовых блюд:
Качество готовых блюд удовлетворительное. Блюда соответствуют утвержденному меню и технологическим картам, имеют хороший внешний вид, характерный вкус и запах, соответствующую консистенцию и степень готовности. Замечаний по качеству готовых блюд не выявлено.
6. Ведение бракеражных журналов:
Бракеражные журналы ведутся своевременно и регулярно, записи производятся в полном объеме. Все необходимые графы заполнены, имеются подписи ответственных лиц. Нарушений и замечаний по ведению журналов не выявлено.
7. Отбор и хранение суточных проб:
Отбор суточных проб готовых блюд осуществляется своевременно, в установленном порядке. Суточные пробы отобраны от всех приготовленных блюд промаркированы и хранятся в специально отведенном месте при установленном температурном режиме. Нарушений не выявлено.

8. Выявленные нарушения: **Нарушений не выявлено. Санитарные требования и требования к организации питания соблюдаются.**

9. Предложения комиссии по устранению нарушений: **нету**

Заключение комиссии: организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с установленными санитарно-гигиеническими требованиями. Продукты питания в ясли-сад поставляются ТОО «АФ Родина» на основании соответствующих договорных и сопроводительных документов. Качество и сроки годности продуктов соответствуют установленным требованиям. Фактическое меню соответствует утвержденному меню. Качество готовых блюд удовлетворительное. Бракеражная документация ведется своевременно и в полном объеме. Отбор и хранение суточных проб осуществляется в установленном порядке. **Нарушений не выявлено. Организация питания признана удовлетворительной.**

Председатель:

И.о.заведующей ГККП «Ясли-сада «Солнышко»: Кравчук Т.Н.Кравчук

Члены комиссии:

Мисюк Т.В. Мисюк
Кропотина Н.И. Кропотина
Байтингер Н.П. Байтингер
Сафронова А.Н. Сафронова
Ищенко А.К. Ищенко